LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

76e Année. — N° 17 15 Septembre 1959

EFFETS DU 2,4-D SUR LES TÉLÉTOXIQUES

NSP RAH MM

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE 22 SEP 1959

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

PHOSPAL
Engrais SMT phosphaté

PROCÉDÉS
PECHINEY

pour vos
fumures
phosphatées

DÉPENSE LIMITÉE
RENDEMENT ASSURÉ
avec

PHOSPAL

Engrais concentré, neutre,
d'action polyvalente

2 FORMULES
PHOSPAL 34 - PHOSPAL 32,5

C'est un produit S M T

DEMANDEZ - LE
A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1600 Frs — PAYS ÉTRANGERS 3500 Fr

TUNISIE et MAROC : 2.500 Frs

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 150 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 75 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

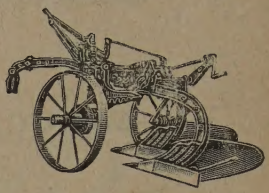
1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

POUR OBTENIR DE VOTRE CHARRUE de n'importe quelle marque

même ancien modèle, des labours plus profonds, plus réguliers, *une* traction diminuée *un entretien* plus facile et moins coûteux, *montez le* porte-soc à carrelet à rainures «Monestier»

P. MONESTIER
ingénieur-constructeur
CASTELNAUDARY (Aude)
Nombreuses références



ANGERS (M.-et-L.)

ARCURE-LEPAGE

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Haie fruitière équilibrée

Toutes formes — Toutes variétés

Catalogue sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. } à COURT TERME à MOYEN TERME à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

20, Cours Pierre-Puget, **MARSEILLE**

Tél. 33-06-86 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal

Supéractif — Inaltérable — Adhésif

Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie

31, rue Grignan, MARSEILLE (6me)

Téléphone : 33-32-39

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

réussi ce vin !..

Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible

AVEC

SULFO PHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE
BÉZIERS

76me Année — No 17 15 Septembre 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Les substances télétoxiques. . . 117
E. Nègre. — Les méthodes actuelles de vinification sont-elles défavorables à la qualité du vin et par suite à la santé des consommateurs. 123
Informations. — Sur un accord interprofessionnel — Les conseils œnologiques de M. Flanzy — Le privilège des bouilleurs de cru — De la conjoncture — Aix-en-Provence : Foire des Semences — Direction des Services Agricoles de la Gironde — Utilisation des Ingénieurs de la terre. . . . 127
Partie officielle. — Nouveau régime du vin. 135
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

LES SUBSTANCES TÉLÉTOXIQUES

Un chapitre de la viticulture connaît un développement considérable depuis quelques années : c'est celui des *brûlures*, terme par lequel nous avons pendant longtemps désigné les effets des fertilisants, des antiparasitaires et, d'une manière générale, des produits chimiques mis en contact avec un ou plusieurs des organes de la vigne ; le choix et l'usage de ce terme se justifiaient par le caractère nécrotique des lésions.

Parmi les antiparasitaires dont les brûlures nous étaient les plus familières, le soufre et les produits cupriques ont des effets relativement bien connus ; il ne se posait que peu de problèmes parce que les fertilisants dont l'emploi n'était pas sans danger, la cyanamide par exemple, avaient été peu à peu éliminés ; dans tous les cas, il s'agissait de composés minéraux, même en matière de désherbants.

Mais, le nombre des substances chimiques appliquées sur la vigne et sur le sol à des fins diverses s'est accru fortement en élargissant le champ de la phytoxicité de deux manières : d'une

part, les effets ne sont pas toujours ou seulement des nécroses ; d'autre part, il arrive que ces effets se manifestent à distance du point d'application du produit même lorsque celui-ci est déposé sur le feuillage.

On est conduit à réviser et à compléter en conséquence les connaissances relatives à la pénétration des substances chimiques, à leur déplacement par le système conducteur, bois et liber, et à leurs effets sur la morphologie, les fonctions et les caractéristiques culturales de la vigne (rendement, etc...). C'est un domaine nouveau, peu connu, qu'il est encore difficile de clarifier convenablement en le systématisant ; dans ses développements les plus récents, il va de l'auxine aux régulateurs et aux herbicides : c'est la voie que j'emprunterai.

— • —

L'essentiel de nos connaissances à ce sujet est dû à R. J. Weaver. Je n'ai à y ajouter que quelques observations faites en France, notamment par A. Vergnes au sujet des herbicides et de l'acide naphtalèneacétique et par notre ancien élève M. Barailla sur l'action du 2,4-D et d'autres herbicides.

— • —

L'auxine et les « phytohormones ». — La croissance des rameaux, celle de chacun des organes qui le constituent, celle de l'ensemble des rameaux d'une souche comme celle des racines et aussi l'augmentation du diamètre des parties vivaces résultent d'un même mécanisme ; à l'origine, des parties de la plante formées de cellules capables de se diviser sont le siège d'une prolifération qui augmente le nombre des cellules ; ces parties actives sont les méristèmes établis au sommet (apex) des rameaux (méristèmes apicaux) et des bourgeons, à la pointe des ébauches d'organes (méristèmes de pointe), dans les inflorescences (méristèmes sporogènes) ; des méristèmes latéraux (cambium) font grossir le rameau et la tige. Consécutivement, les cellules formées perdent la capacité de se diviser, grandissent par une élongation et se spécialisent. Prolifération et élongation cellulaires sont les premmières phases de toute croissance.

Les matériaux nécessaires sont pris dans l'air par les feuilles et dans le sol par les racines et les tiges souterraines ; ce sont des éléments simples que la plante combine en prodigieuses synthèses par des fonctions diverses comme l'assimilation chlorophyllienne et la respiration.

Le plus étonnant est le caractère ordonné de la croissance qui n'aboutit pas à une masse inorganisée mais à des organes qui ont une taille, une forme et une place déterminées et qui sont en nombre donné : rien n'est quelconque et tout est organisé par des régulateurs qui sont des substances chimiques que la plante synthétise, l'origine des synthèses se trouvant dans des tissus déjà formés et déjà soumis à l'influence du milieu naturel et à celle des autres organes préformés.

Ce n'est peut-être qu'un classement artificiel qui fait distinguer les régulateurs de la place et de la forme des organes, considérés comme des substances organogènes, au demeurant inconnues, du régulateur de la taille. Celui-ci, *l'auxine*, commande la méristématisation par laquelle les cellules acquièrent la possibilité de se diviser, la prolifération qui est le fait de se diviser et l'élongation qui les fait grandir. Ces propriétés, aujourd'hui connues avec bien des détails, expliquent peut-être complètement l'organisation, ou du moins donnent une réponse à beaucoup des questions que l'on peut se poser à son sujet.

La nature chimique de l'auxine est connue ; c'est l'*acide indolacétique* synthétisé par la plante depuis un acide aminé, le tryptophane, qui prend naissance au cours de la respiration. C'est un des termes de la nutrition azotée et son rôle est essentiel en viticulture parce que des techniques tout à fait courantes (taille, opérations en vert, et, si l'on veut, fertilisation) en sont des applications plus ou moins directes.

La viticulture a, pendant des millénaires, agi comme si la connaissance du rôle de l'auxine lui était acquise ce qui revient à reconnaître que la découverte de F. W. Went lui a apporté de nombreuses explications ; par contre, elle n'a pas su développer ces explications et ces connaissances dans l'amélioration de ses techniques. Aucune pratique nouvelle couramment et efficacement appliquée n'est venue ajouter quelque chose au clavier des producteurs et à celui des pépiniéristes.

Les télétoxiques. — Des substances synthétisées artificiellement mais non formées par les plantes exercent sur la croissance et sur les fonctions des actions qui peuvent être rapprochées de celles de l'auxine mais qui sont cependant toujours différentes ; cette analogie a inspiré l'usage qui a popularisé les termes régulateurs, auxines, hormones, etc..., mais dont on a maintes fois souligné combien il était abusif puisque ces substances, loin de se comporter comme de vrais régulateurs, sont au contraire la cause de dérèglements morphologiques et physiologiques qui sont les effets de leur toxicité.

On a une vue plus juste de leur intérêt en viticulture en les considérant comme des toxiques capables de pénétrer et de se déplacer dans la plante en exerçant, d'une manière plus ou moins systémique, une action qui peut se manifester loin du point de pénétration. Mais, comme il y a des degrés dans la toxicité et qu'un dérèglement provoqué peut offrir un intérêt économique — la culture de la vigne en donne bien des témoignages — ces substances offrent au vigneron de nouvelles possibilités d'intervention ; c'est, toutefois, un domaine mal connu qu'on ne peut pénétrer sans précautions.

Le nombre des substances connues pour présenter de telles capacités est déjà relativement élevé mais on peut à bon droit supposer que la liste est encore bien loin d'en être épuisée. Il est vain, semble-t-il, d'entreprendre de les classer, mais on peut énumérer les effets qu'elles provoquent et ceux qu'on en attend.

— • —

A les nommer télétoxiques il n'y a que le faible risque de les confondre avec des insecticides qui se comportent de la même façon, ou avec des fongicides, mais la confusion, si on l'admet, peut être utile et se justifier.

Les télétoxiques exercent des effets sur toutes les plantes mais à des degrés très différents : les plus toxiques sont des herbicides ; leur action sur la vigne est signalée dans plusieurs domaines : influence sur la taille des baies vue, notamment, chez les apyrènes ; ciselage des grappes par des moyens chimiques ce qui présente un intérêt dans la production de raisins de table ; diminution de la coulure (ce qui est le contraire) ; modifications dans la chronologie du cycle annuel (débourrement, maturation) que l'on pourrait retarder ou hâter ; action sur l'enracinement.

Je ne suis pas en mesure — et je n'ai d'ailleurs pas l'intention de le faire — d'épuiser dans ce qui n'est qu'une approche du sujet, la liste des télétoxiques dont il faut retenir qu'elle s'allonge tous les jours ; je désire seulement évoquer les effets des principaux de ceux qui sont actuellement proposés aux praticiens ou même déjà en usage, en m'abstenant de toute position de principe et dans l'espoir que l'un ou l'autre ou plusieurs de ces produits peuvent sinon présenter un grand intérêt immédiat, du moins ouvrir la voie à une *chimiothérapie* qui est restée — si l'on exclut les fertilisants — cantonnée dans l'usage de moyens « externes » mais dont on peut espérer qu'elle disposera peut-être de moyens « internes ».

Le 2,4-D et les télétoxiques à noyau phène

Si l'on met à part les herbicides minéraux (chlorate de soude, etc...) et quelques autres cas classiques de phytotoxicité, c'est l'*acide 2,4-dichlorophénoxyacétique* ou 2,4-D et ses combinaisons qui sont responsables des manifestations de télétoxicité à la suite de leur emploi comme herbicides sur d'autres cultures que la vigne, qui ont été vues dès 1947 peut-être déjà en 1946.

Action du 2,4-D sur les feuilles en élongation

La pénétration s'effectue rapidement dans la feuille à travers la cuticule et les parois épidermiques ; le 2,4-D gagne le mésophylle et se déplace dans le liber, plus vite des feuilles adultes

vers les jeunes que vice versa. Il peut aussi pénétrer par les sarments et même la tige.

Caractères provoqués. — Il y a une certaine confusion entre les effets du contact direct et ceux qui apparaissent sur des organes éloignés du point d'application. Ceux-ci sont rappelés rapidement.

Elongation des vrilles parfois jusqu'à 35-40 cm. ; déformation des feuilles réduites à des lames triangulaires étroites insérées par la pointe ; épaississement du pétiole et des nervures, celles-ci à trajets irréguliers, dents étroites formant frange ; crevasses sur les rameaux avec prolifération, se manifestent également sur les sarments.

Les effets du contact direct sont connus sur les feuilles ; jeunes, elles s'involutent, pâlissent, flétrissent et se dessèchent en quelques jours (à 400 ppm) ; adultes, les nervures sont le siège d'une élongation qui amène une torsion et d'un épaississement qui est l'effet d'une élongation des cellules de l'écorce et d'une activité supplémentaire du cambium libéro-ligneux, caractères qui se retrouvent dans le cambium du rameau.

Bien que les effets n'aient pas été étudiés histologiquement chez la vigne il est peu douteux que l'acide dichlorophénoxyacétique exerce une influence sur la prolifération et sur l'élongation cellulaires ce qui établit une analogie avec l'auxine naturelle. Mais ce n'est qu'une analogie, le 2,4-D ne pouvant être détruit par un système d'enzymes analogue à celui qui élimine l'acide indolacétique par sa transformation en produits inactifs.

Dégâts. — C'est par les dommages qu'il provoque que le 2,4-D est connu en viticulture ; ils sont constatés au voisinage des céréales — y compris le riz — dans lesquelles il est employé comme désherbant, près des usines où il est fabriqué, etc... et accidentellement à la suite des manipulations, des contacts au cours des transports et du stockage, au cours de l'application d'antiparasitaires divers. Ce sont des problèmes souvent évoqués au sujet desquels il ne subsiste guère de difficultés.

Sur la sensibilité des variétés, des résultats ont été rendus publics en France et dans d'autres pays, mais ils ne concordent pas complètement, en raison probablement d'une très importante fluctuation suscitée par des différences dans l'époque de l'application ou, si l'on veut, dans l'état de la végétation affectée. Mais la résistance de V. labrusca, établie par Weaver et coll., est un fait intéressant.

Ces résultats ne laissent pas entrevoir la possibilité d'utiliser en viticulture le 2,4-D en vue de provoquer les effets constatés ailleurs : diminution de la chute des fruits, induction de la par-

thénocarpie, augmentation de la taille des fruits, etc... Il est cependant possible de protéger en grande partie le feuillage par une méthode signalée par R. J. Winkler et S. B. Mc Cune (1958) qui recourt à l'application préalable et répétée de Norit A. (carbone activé) ; mais elle n'est pas pratique.

(à suivre). J. Branas.

Les MÉTHODES ACTUELLES de VINIFICATION sont-elles défavorables à la qualité du vin et par suite à la santé(*) des consommateurs

C'est en somme la question qui se trouve posée à la suite des travaux très utiles de Flanzy et de Causeret (4, 5) et des très intéressantes observations du professeur Pagés au Congrès international pour l'étude scientifique du vin et du jus de raisin (1).

Celui-ci fait avec une grande objectivité une comparaison entre les observations qu'il a notées au même poste hospitalier de 1921 à 1927 d'une part, au cours de ces dernières années d'autre part. Il a abouti aux conclusions suivantes :

1° Le nombre des accidents d'intoxication alcoolique observés dans le service de neuro-psychiatrie à Montpellier a augmenté dans des proportions considérables.

2° Ils se présentent sous des formes antérieurement inconnues.

3° Dans la majorité des cas observés « c'est au vin qu'est dû soit exclusivement, soit pour une part plus ou moins importante et ordinairement prépondérante l'apport alcoolique ».

« Ne faut-il pas, dit-il, rechercher dans la qualité du vin, ordinairement responsable et dans certains cas au moins consommé à des doses qui, naguère, se montraient inoffensives, la cause de l'évolution enregistrée ?

« A l'appui de cette hypothèse, il n'est pas indifférent de noter que l'apparition dans nos services de formes neurotropiques jusque-là non observées, coïncide assez exactement avec la transformation de l'œnologie artisanale et empirique en une œnologie industrialisée et scientifique. »

Grave question devant laquelle il n'est pas possible de rester indifférent.

(*) Ne pas confondre nécessairement avec l'alcoolisme.

L'auteur lui-même s'est efforcé, à la lumière des données actuelles de la toxicologie et de l'œnologie, de proposer une interprétation des faits enregistrés et d'en tirer des conséquences en vue d'une prophylaxie des accidents.

Il est amené, en définitive, à invoquer *l'intervention de causes diverses* qui, permettons-nous de le faire remarquer, dépassent, à notre sens tout au moins, l'hypothèse précédemment admise relative à l'influence qu'aurait pu avoir la transformation de l'œnologie artisanale et empirique en une œnologie industrialisée et scientifique.

La toxicité naturelle du vin de certains cépages (Noah) (1) (*) et la teneur élevée de celui de Viniferas de certaines régions en manganèse qui pourrait contribuer à la formation de « syndromes extrapyramidaux » (1) excluent sans même se référer à d'autres végétaux tels les champignons vénéneux, le soja cru, le colza, certains haricots, etc..., la généralité de la notion « produit naturel = produit sain » et appelle l'aide de l'observation, de l'expérimentation, donc de la science.

Nous sommes bien d'accord néanmoins sur les risques que peuvent faire courir l'addition au vin, soit indirecte (produits de traitements de la vigne, de protection ou de nettoyage du matériel), soit directe, de corps étrangers, et sur la nécessité de les éviter ou d'en faire l'étude toxicologique très sérieuse. La préoccupation de rendre l'élaboration du vin plus facile et plus économique et de l'obtenir plus stable ne doit pas passer avant le désir de maintenir et de faire épanouir l'ensemble des qualités qui se trouvaient inscrites dans la matière première bien choisie.

Or, l'expérimentation (3) (4) a bien montré que, dans le vin, l'alcool n'a pas le même effet sur l'organisme du consommateur que sous forme d'une simple dilution alcoolique ; le vin contiendrait plus ou moins d'antidotes de la toxicité éthylique. Le choix des méthodes de vinification doit être fait en conséquence et, par ailleurs, l'addition de produits défavorables, évitée, qu'ils soient par eux-mêmes toxiques ou qu'ils détruisent ou empêchent l'intervention habituelle des constituants naturels favorables du vin.

La haute compétence du professeur Pagés nous amène à prendre avec grand sérieux ses observations ; certes, la question est complexe, l'apéritif, dont la nocivité n'est pas discutée, s'est fort répandu, la part du vin dans les effets constatés n'a pu être parfaitement délimitée, néanmoins le parallélisme frappant sinon rigoureux entre l'augmentation des cas dits « éthyliques » (?) et l'industrialisation de la viticulture et de l'œnologie conduit logiquement à estimer nécessaire une étude de la question.

De là à conclure qu'il faut revenir aux méthodes traditionnelles d'élaboration de vin parfaitement naturel il n'y a qu'un pas que le raisonnement franchit facilement.

(*) Il est vrai que le Noah est un hybride Labrusca × Riparia, mais il est probable que l'un de ses géniteurs au moins possède le même défaut.

Le professeur Pagés se contente de dire qu'il ne faut pas s'éloigner trop des pratiques traditionnelles, consacrées par une expérience millénaire, et se rappeler la sage aphorisme baconien : « On ne domine la nature qu'en se soumettant à ses lois ». Il a raison.

Ne peuvent d'ailleurs vivre dans l'absolu, dans cet ordre d'idées, que des privilégiés qui ont la chance d'être dans une situation particulièrement favorable.

Il y a aussi ceux qui mettent l'étiquette, mais quand on va au fond des choses, on se voit trompé.

La réalité, c'est la concurrence : elle devrait être loyale. Il ne faut pas enlever des protections bien établies si, bien entendu, elles ne sont pas nuisibles ; il convient simplement de les limiter au strict nécessaire, en nature et en importance (intérêt de la recherche, de l'enseignement, de la vulgarisation et de la répression des fraudes).

De telles protections, il ne faut les accroître qu'après étude très serrée par les moyens d'investigation les plus modernes ; ces derniers doivent bien entendu s'appliquer aux modes anciens dont les effets ont pu être insuffisamment mis en évidence, raison supplémentaire d'être prudent dans le cadre des nouvelles méthodes et de ne pas supprimer sans raison des procédés depuis longtemps pratiqués avec succès.

Essayons de voir les substances susceptibles d'être particulièrement dénoncées parmi cet « ensemble de causes diverses » qui seraient responsables des méfaits invoqués.

Parmi les produits œnologiques, l'on ne peut pas ne pas penser à l'anhydride sulfureux dont l'emploi s'est généralisé. Si le professeur Pagés n'attire pas l'attention sur lui, il n'en est pas de même de Causeret dans son rapport à ce même Congrès (2).

Ce composé a d'ailleurs été déjà critiqué à divers égards malgré ses importantes propriétés dans le cadre de l'élaboration et de la conservation des vins. Ce qui a fait le plus d'effet, ce sont les qualités organoleptiques désagréables qu'un excès d'anhydride sulfureux donne trop souvent aux vins blancs doux ; c'est une qualité de cet antiferment de se laisser déceler à doses très faibles ; en servant de repoussoir, il préserve le consommateur d'abus trop criants, certes, fonctions de l'acuité des organes des sens de chacun et de leur accoutumance, mais de façon non négligeable lorsqu'on réfléchit aux antiferments ainsi non décelables aux doses très toxiques ou défavorables tels l'acide fluorhydrique, l'acide monobromacétique, de nombreux antibiotiques. L'emploi bien compris de l'anhydride sulfureux a l'avantage d'enlever leur raison d'être à de telles additions.

Un concours a été organisé par l'Institut Technique du Vin pour encourager la découverte d'un remplaçant plus discret que l'SO_2. L'on n'a pu encore mettre en évidence un corps non toxique présentant toutes les propriétés utiles.

L'anhydride sulfureux préserve l'acide ascorbique (vitamine C) ; par contre, d'après Perlman, Morgan et leurs collaborateurs (8), il détruit la thiamine (vitamine B_1) ; pour Knuckel et ses collaborateurs (9),

à un sulfitage du moût de 14 mgr. de SO_2 libre par litre ne correspond qu'une faible destruction de la thiamine ; cette vitamine disparaît en proportion plus importante au cours de la fermentation malolactique, alors que le vin ne contient presque plus d'anhydride sulfureux libre. D'après Peynaud et Mlle Lafourcade (10), la thiamine est progressivement détruite au cours de la conservation des mutés ; les jus de raisin obtenus par mutage suivi de désulfitation en contiennent par suite très peu ; par contre, les sulfitages de vendanges à raison de 10 à 20 gr/hl ne touchent pratiquement pas la thiamine : en effet, les 17 à 22 % de la thiamine sont détruits en huit jours ; or, déjà en deux jours, la presque totalité de la thiamine est consommée par la levure.

Il semble donc que l'on n'ait pas à retenir l'effet défavorable sur la vitamine B_1 de l'anhydride sulfureux, correctement employé en vinification.

Enfin, se basant sur une expérimentation réalisée en collaboration avec Flanzy (5), Causeret (2) dit : « Parmi les produits œnologiques actuellement utilisés, il en est qui exercent sur l'organisme une action physiologique propre qu'ils communiquent au vin dans lequel ils sont introduits. Ainsi, nous avons constaté que le sulfitage *de certains vins* (*) et leur traitement par le ferrocyanure de potassium, *même lorsqu'ils sont pratiqués convenablement* (*), peuvent entraîner des effets physiologiques défavorables ; il y a lieu d'en tenir compte lorsqu'on envisage l'action des vins « courants » sur l'organisme du consommateur.

Pourquoi des vins courants seulement ?

Etant données les réactions de certaines personnes qui ont tendance à généraliser les points particuliers, nous pensons utile de faire remarquer que Causeret parle du traitement *des vins* « de certains vins » par l'anhydride sulfureux, opération contre laquelle nous nous sommes toujours élevé, sans certes nier qu'elle ne fut nécessaire dans le cas particulier de boissons mal vinifiées ou conservées dans de mauvaises conditions.

L'expérimentation de Flanzy et Causeret comportait un vin divisé en trois lots :

— Lot I : vin naturel.

— lot II : même vin sulfité à l'avance (une semaine avant le début de l'expérience) par addition de 400 mgr. de métabisulfite de potassium par litre, soit 200 mg. de SO_2 total, puis conservé en bouteilles jusqu'au moment de l'utilisation.

— lot III : même vin sulfité quotidiennement à la même dose et administré aux animaux dans un délai compris entre 10 minutes et une heure après le sulfitage.

— un dernier lot (IV) était formé de témoins.

Ces vins ont été administrés parallèlement pendant seize semaines à des rats, à des doses croissant avec le temps.

(*) Souligné par nous.

La conclusion des auteurs a été résumée comme suit : « Dans le cas présent, la sulfitation du vin a exercé une influence nettement défavorable sur ses effets physiologiques et paraît bien être en relation avec la dose d'SO_2 libre ».

On peut aussi en déduire que, dans la mesure où le SO_2 est combiné, ses effets défavorables sont amoindris et l'on peut se demander s'il en exerce lorsqu'il l'est presque entièrement, comme dans les vins de vendanges sulfitées.

Remarquons qu'au moment de leur consommation, la teneur en SO_2 libre du vin sulfité à l'avance était encore fort élevée (140 mg/l.), quoique nettement moindre que celle (190 mg/l.) du vin récemment sulfité ; la seule présence d'une telle quantité de SO_2 libre suffit à expliquer ses effets physiologiques défavorables.

(à suivre) E. NEGRE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

SUR UN ACCORD INTERPROFESSIONNEL. — On trouve un grand intérêt dans l'accord conclu entre MM. P. Martin et J. Rémond au nom de la Confédération nationale des Caves coopératives et le commerce parisien des vins.

La Confédération prend l'engagement d'élaborer 300 à 400.000 hl de vins « souples » que le commence s'engage à acheter. Bien qu'il existe plusieurs précédents, des négociants prescrivant certaines méthodes et exigeant certaines caractéristiques, c'est le premier accord collectif de l'espèce. Il suscite des réactions diverses.

* * *

Les unes sont favorables, telle celle de M. Dauphin dans *La Journée Vinicole*. Notre confrère y voit l'aube de temps nouveaux, la production et le commerce cherchant ensemble à améliorer le produit : il y voit aussi le moyen de mettre les théoriciens au pied du mur.

* * *

« Cette animation technique pourra commencer par des discussions : la bataille entre les tenants de l'ancienne vinification et les tenants de la nouvelle.

« Il n'y aura sans doute pas de disputes au sujet du triage des raisins, de l'égrappage, de la cuvaison courte, mais la réduction du rôle de l'anhydride sulfureux ou plutôt l'emploi différent de l'anhydride sulfureux avec doses plus réduites, va faire renaître les querelles.

« Avant, ces querelles avaient un aspect plus théorique que pratique,

mais voici que le débat va se modifier puisqu'une expérience va porter sur un volume de 300 à 400.000 hectolitres et que cette expérience aboutira à un certain résultat qui, lui, pourra être difficilement discutable sauf s'il est varié, selon les lieux de vinification.

« C'est maintenant que les combattants vont s'atteindre. Finies les théories, maintenant on va juger l'arbre à ses fruits.

« Nous ne tenons pas du tout à exciter les partenaires, mais nous sommes bien obligés de constater que les problèmes techniques de la vinification prennent aujourd'hui une valeur plus grande qu'hier. Et nous avons être passionnément intéressés. Nous ne serons sans doute pas les seuls.

« L'accord coopératives-commerce va provoquer un petit drame et même un grand : celui des hybrides.

« On se souvient que parmi les recommandations faites il y a celles de l'exclusion des hybrides dans l'élaboration des vins souples faisant l'objet de l'accord.

« Exclusion des hybrides ! Là encore, quelle nouveauté et quelle nouveauté dans la nouveauté !

« Précédemment, il y avait discussion autour des hybrides, mais à propos de la réglementation viti-vinicole. Les producteurs d'hybrides faisaient valoir leurs droits, ils montraient aussi quelle avait été l'évolution au cours des années, quelles étaient les réussites et ils avaient entraîné les techniciens, les experts et le législateur à faire une place aux hybrides au point que certains ont pris le caractère de cépages recommandés.

« Aujourd'hui, avec l'expérience commerce-coopératives, réclamations et droits s'écroulent devant une volonté qui à elle seule prévaut : celle de l'acheteur.

« La discussion est presque fermée avant même de s'ouvrir puisque l'acheteur peut toujours dire : « Vous avez peut-être raison, mais moi je veux des vins comme ceci et comme cela ! ».

« Il est probable qu'il y aura des réactions des producteurs d'hybrides, mais elles devront obligatoirement être des essais de démonstration. Le producteur ne pourra pas dire : « J'ai le droit de... », il lui faudra s'expliquer : « Je pense que vous avez tort parce que... », ou encore : « Goûtez... comparez... ».

« Dans les coopératives aussi la vinification sans hybrides peut apporter quelques réactions ; et il est possible que chez certaines coopératives la discipline soit difficile à imposer.

« A noter que les producteurs d'hybrides seront même dans les coopératives mis dans l'embarras, car s'ils protestent et s'ils craignent vraiment une vinification à part, ne sera-ce pas l'aveu avant la vérification que les hybrides ne donnent pas des vins comparables aux autres cépages ? ».

* * *

Les autres sont moins favorables ; c'est celle qu'exprime M. U. Vergnes, secrétaire général de la C. N. V. S., et aussi président du

Syndicat de Montpellier du commerce en gros des vins et spiritueux.

M. Vergnes dit son étonnement et traduit l'inquiétude du commerce expéditeur, une fois de plus court-circuité. Il s'en prend à la « coopération-marchande » à laquelle il ne fait pas confiance et il demande à la C. N. V. S. d'agir avec prudence en la matière.

* * *

La question en est là. Du coup, tous les œnologues se mettent à l'assouplissement.

■

LES CONSEILS ŒNOLOGIQUES DE M. FLANZY. — L'usage est courant chez les spécialistes de l'œnologie de résumer à la veille des vendanges et à l'intention des vinificateurs les méthodes qu'ils recommandent en formulant des conseils. C'est ce que fait M. Flanzy dans une communication qu'il a remise à notre confrère *La Journée Vinicole* (28 août) et qui est intitulée : *Conseils généraux sur les vendanges 1959.*

Les hautes fonctions que M. Flanzy remplit à l'I.N.R.A. ajoutent encore à son autorité personnelle dans le poids des recommandations qu'il est conduit à formuler.

Après avoir signalé, pour s'en féliciter, le nombre des conseillers techniques que trouvent les producteurs et les coopératives, M. Flanzy aborde le problème de la maturité à considérer différemment, dit-il, selon qu'il s'agit d'obtenir du vin ou bien des jus : pour ces derniers, on peut récolter plus tôt et « décharger » les souches qui portent trop, ce qui est ingénieux.

Au sujet de la date de la vendange, M. Flanzy vient à écrire ce qui suit :

« De plus en plus, des équipes locales où la bonne volonté s'allie à la compétence suivent de près la maturation du raisin dans ses dernières phases. Dans ces conditinos, la date d'ouverture des vendanges est moins abandonnée au hasard. Sur ce point les caves coopératives ont un rôle essentiel à jouer.

« L'appréciation de la vendange inquiète justement grand nombre de gens. Elle porte sur deux facteurs : la quantité, facile à apprécier par la bascule, et la qualité, difficile au contraire à déterminer. La richesse en sucre n'est pas le seul élément qualitatif, surtout quand on l'assimile à la densité. Les autres éléments ne peuvent l'être que par appréciation directe et approximative, état sanitaire, nature de l'altération, proportion de raisins avariés.

« Quant à la richesse en sucre, on oublie trop que la bascule marque bien l'enrichissement du raisin.

« C'est pourquoi nous pensons que l'on complique bien involontairement la mesure de la qualité de la vendange. A notre avis, et comme mesure, l'indication de la bascule devrait suffire. Mais il faudrait la

compléter par un facteur correctif, comme nous l'avons vu faire à la cave coopérative de Fleurie-en-Beaujolais, à la satisfaction de tous les coopérateurs. »

* * *

On sait bien — tous les physiologistes savent — que la quantité (le volume des baies) et la qualité (les sucres qu'elles contiennent) sont au maximum en même temps. On voit assez bien comment on peut suivre la variation de la qualité ; les méthodes sont certes imparfaites ; mais ce que l'on ne voit pas c'est comment on peut suivre la variation de la quantité. M. Flanzy parle bien de la bascule, mais cela n'éclaire pas sur l'usage qu'il en fait. Sur ce point ses conseils sont bien obscurs.

M. Flanzy poursuit :

« Les cuvages sont souvent courts et même trop courts. Ceci afin, dit-on, de résoudre le problème fondamental de la « souplesse ». Nous en dirons un mot tout à l'heure.

« Le sulfitage est de plus en plus combattu. Tout le monde doit s'accorder pour admettre les avantages de doses raisonnables de SO_2. Quant aux autres produits, dits « œnologiques », il est certain que leur addition ne provoque aucun mal ; il est moins certain que leur addition soit recommandable sauf dans des cas d'espèces bien définies.

« Le levurage est recommandé par certains, jugé inutile par d'autres. Avec les progrès de la science des ferments alcooliques on s'aperçoit que nous ne savons pas tout sur cette opération. En levurant on ne diminue pas les qualités du vin commercialement obtenu, mais on n'est pas certain de l'améliorer.

« Il est difficile dans le cas particulier du raisin et des modalités de vinification d'être affirmatif dans un sens ou dans l'autre.

« Les remontages doivent-ils être multipliés ? Dans le cas de raisins foulés et d'addition de SO_2 un remontage initial d'homogénéisation est utile. Mais ensuite, tout dépend de l'allure de la fermentation alcoolique. Il est certain que dans le cas de raisins très riches un remontage en fin de fermentation donne un coup de fouet intéressant.

« Un mot sur la souplesse des vins rouges. Celle-ci est obtenue si les vins ne sont pas ni astringents, ni durs. L'astringence est provoquée par des constituants des pellicules et de la rafle. Elle est d'autant plus importante que la rafle est déchiquetée. La dureté a une autre origine. Elle est due à un déséquilibre dans le rapport initial sucre, acidité, et dans la proportion des acides tartrique et malique, d'où parfois l'effet bénéfique de la fermentation malolactique.

« Ceci donne un intérêt particulier aux méthodes qui la provoquent le plus tôt possible et celles qui, d'une part, s'opposent à la dissolution excessive des matières astringentes. La fermentation dite de « macération carbonique » en est un cas typique. Le raisin n'est pas foulé, la macération peut durer une dizaine de jours et même davantage.

Pourquoi
ne pas mettre
vos capitaux
au service de
l'AGRICULTURE ?

DEUX FORMULES
de placement
vous sont offertes en
permanence par la

CAISSE NATIONALE
DE
CRÉDIT AGRICOLE

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis 1928 dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Séro-agglutination - Recherches - Autopsies.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal bi-mensuel, pratique, technique et d'information
Librairie avicole
Demandez dès aujourd'hui les documentation qui vous intéressent. Vous les recevrez gratuitement, sans engagement pour vous.

Centre de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Les
BONS A 3 ANS
à intérêt progressif
et les
BONS A 5 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
sont émis en coupures de
10.000 - 100.000 et 1 million
de F (100 - 1.000 et 10.000 N.F.)

Les souscriptions
sont reçues par toutes les
caisses locales et régionales de
CRÉDIT AGRICOLE
MUTUEL

S. N. C. F.

AVIS DE CONCOURS. — La S.N.C.F. (Région de la Méditerranée) organise un Concours en vue du recrutement de 10 Employées Stagiaires « Dactylographes » et 10 Employées Stagiaires « Sténodactylographes », pour les résidences de Marseille et Valence.

Le programme du Concours comporte des épreuves écrites d'enseignement général du niveau correspondant à celui du Brevet d'Etudes du premier cycle du Second degré et des épreuves pratiques de dactylographie ou de sténographie ou sténotypie.

Les épreuves d'instruction générale de ce concours auront lieu le 6 décembre 1959.

Les candidates devront être françaises ou naturalisées françaises, âgées de 18 ans au moins à la date du concours et de 28 ans au plus au 1er juin 1960 et résider dans les départements suivants : Basses-Alpes, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Aude, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Cantal, Drôme, Gard, Hérault, Isère, Lozère, Pyrénées-Orientales, Var, Vaucluse.

Les candidates éventuelles, désireuses d'obtenir tous renseignements utiles sur ce Concours, devront adresser une demande écrite, en joignant un timbre pour la réponse, avant le 10 octobre 1959, à M. le Directeur de la Région de la Méditerranée de la S.N.C.F. — Division du Personnel et des Affaires Générales — 17, avenue Général-Leclerc, Marseille (3me arrondissement).

— • —

S.N.C.F. — Deux journées agréables à PARIS au SALON DE L'AUTOMOBILE ET DU CYCLE 1959 : Départ le vendredi 9 octobre au soir, retour le lundi 12 octobre au matin.

Prix spéciaux aller-retour réduits (2me classe) :

— de Sète.	6.920 fr.
— de Montpellier.	6.760 fr.
— de Lunel.	6.520 fr.
— de Nîmes.	6.360 fr.

Location gratuite des places.

— Enfants de 4 à 10 ans (demi-tarif).

— Possibilité de voyager en couchettes en 2me classe.

— Réduction de 50 % pour rejoindre le train aux gares d'arrêt.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser aux Gares et aux principales Agences de Voyages.

« La dissolution des matirèes astringentes est réduite au minimum, la fermentation malolactique est à peu près concomittante de la fermentation alcoolique intra-cellulaire. Les vins sont finalement souples, agréables, de bonne tenue et commercialisables plus rapidement.

« On parle de plus en plus de la méthode du « Docteur Bertet ». Elle évoque pour nous un drame qui marque trop souvent la vie des initiatives généreuses et originales. Cette méthode se défend aussi bien que toute autre. Elle reprend d'ailleurs dans les grandes lignes la méthode Semichon dite super quatre. »

* * *

Tout ceci est bel et bon, mais l'essentiel est de faire du vin et non du vinaigre ; la macération carbonique, la méthode superquatre et d'autres plus imprécises, ne sont pas, que l'on sache, appliquées sur une assez vaste échelle pour qu'elles se trouvent ainsi recommandables sur le plan national ; mais il ne peut être fait grief à M. Flanzy de rester attaché à la formation qui est sienne et opposé à celle qui n'est pas sienne.

Au sujet des vins blancs, M. Flanzy écrit encore :

« Pour les vins blancs signalons le danger d'une aération excessive conduisant à des couleurs foncées plus ou moins désagréables et à des goûts « rancio » qui le sont davantage.

« Le SO_2 est un anti-oxygène remarquable, mais l'abus qui peut en être fait est plus dangereux que les inconvénients que nous venons de signaler.

« Un vin sec est beaucoup plus commode à obtenir qu'un vin plus ou moins doux. En l'état actuel de nos connaissances, nous déconseillons l'obtention de tels vins à partir de raisins qui n'aient pas une richesse en sucre suffisante. Mais, en l'espèce la science n'a pas dit son dernier mot et des travaux en cours peuvent rendre possible ce qui ne l'est pas encore. »

* * *

On dirait que M. Flanzy cherche querelle à l'anhydride sulfureux ; mais on s'associe à sa façon de voir l'élaboration des vins blancs doux et à ses espoirs scientifiques.

« Vœux », tel est le titre qui convient bien mieux que « Conseils » à ses intentions.

■

LE PRIVILÈGE DES BOUILLEURS DE CRU. — L'application du décret du 13 novembre 1954, dit « décret Mendès-France », qui retire la qualité de bouilleur de cru à ceux dont l'exploitation agricole n'est pas l'activité principale, est une nouvelle fois différée et le Gouvernement se propose de déposer un projet de loi relatif à l'ensemble de cette importante question.

Le cabinet du Premier ministre publie à ce sujet le communiqué suivant :

« Depuis le mois de décembre 1958, un certain nombre de mesures intéressant la fiscalité, la circulation routière, la police des débits de boissons, la publicité et les fraudes sur les spiritueux ont été prises dont l'objet principal ou accessoire était de réprimer ou de rendre plus difficiles certaines pratiques favorisant l'alcoolisme.

« Dans le cadre d'une politique de lutte contre l'alcoolisme, qui commence déjà à porter ses fruits, le Gouvernement ne pouvait se désintéresser du problème des bouilleurs de crus auquel les Pouvoirs publics, depuis 1953, ont cherché des solutions conformes aux intérêts de la santé publique et dont l'application a été reportée d'année en année.

« Dès la rentrée parlementaire le Gouvernement se propose donc de déposer un projet de loi relatif aux bouilleurs de cru ; ce texte doit apporter au problème une solution de fond, d'application progressive, mais de caractère définitif.

« La perspective de cette réforme conduit à différer l'application du décret du 13 novembre 1954, concernant les bouilleurs dont l'exploitation agricole ne constitue pas l'activité principale.

« Des instructions vont être données dans ce sens aux services départementaux des Contributions indirectes.

« Parallèlement à l'élaboration de ce projet de loi, le Gouvernement poursuit l'étude des mesures d'ordre économique qui doivent être envisagées en liaison avec cette réforme du régime des bouilleurs de cru, notamment en ce qui concerne la reconversion des cultures et d'autres utilisations des fruits.»

La « solution de fond, d'application progressive mais de caractère définitif » serait la « personnalisation » du privilège qui s'éteindrait avec ses bénéficiaires actuels, agriculteurs et non agriculteurs.

La main-mise de l'Etat sur la production de l'alcool deviendra totale ; les agriculteurs — les vrais — étaient, jusqu'ici, jaloux de leur privilège, mais les intentions du Gouvernement ne paraissent avoir suscité encore aucune réaction (publique).

■

DE LA CONJONCTURE. — La *Revue de l'Economie méridionale*, organe du *Centre régional de la productivité et des affaires économiques de Montpellier*, que dirige le professeur J. Milhau, définit ainsi pour ce qui concerne la viticulture, les tendances de la conjoncture régionale :

« Dans les mois qui viennent, on peut redouter les difficultés accrues du marché viticole sur lequel va peser une récolte plus abondante que celle de l'an passé. Une nouvelle fois, le problème de l'organisation du marché se posera, ramenant les esprits vers les seules solutions possibles :

« 1° *L'équilibre dans la période courte par le stockage systématique et rationnel ;*

« 2° *L'équilibre dans la période longue par le prix d'objectif connu assez longtemps à l'avance et indexé ; ce prix d'objectif étant étudié de manière à orienter la production en quantité et surtout en qualité vers le niveau d'une consommation de plus en plus exigeante.*

D'autres spéculations agricoles apparaissent dans la région, annonçant des reconversions spontanées que l'arrivée des eaux du Rhône précipitera.

Le problème de demain n'est pas celui de la contrainte vers une sorte de reconversion obligatoire comme certains agriculteurs paraissent le craindre, mais au contraire celui de la discipline et de la méthode dans les reconversions spontanées. Le développement anarchique du verger précédant l'arrivée de l'eau illustre cette crainte.

* * *

Un haut fonctionnaire ne dirait pas mieux ; et l'on serait porté à penser que la meilleure façon d'avoir l'air de diriger les affaires c'est, après tout, de les suivre, si les solutions envisagées ne comportaient une nouveauté : il y est question de prix d'objectif « *étudié de manière à orienter la production en quantité et surtout en qualité vers le niveau d'une consommation de plus en plus exigeante* ».

Est-ce l'aube de temps nouveaux ?

■

AIX-EN-PROVENCE : FOIRE DES SEMENCES. — La traditionnelle *Foire des Semences d'Aix-en-Provence* se tiendra du Jeudi 17 septembre au Samedi 19 septembre, place de la Libération (Rotonde).

Créée au début du 18me siècle, cette manifestation agricole qui appartient à la Provence tout entière, tant par son caractère ancestral que par l'importance et la renommée acquises ces dernières années, est surtout orientée vers la production, le négoce des graines de semences, grains et plants sélectionnés, ainsi que sur les moyens les mieux appropriés pour obtenir des récoltes normales et rentables.

Aix, capitale-née de la Provence jouant son rôle de carrefour et de lieu d'échanges a pu, grâce à une coordination étudiée et homogène tant sur le plan professionnel que technique, augmenter le potentiel de ses Foires en donnant un nouvel essor à cette manifestation des semences qui depuis quelques années figure parmi les plus grandes réunions régionales ; son jumelage avec la Foire Internationale de Marseille depuis 1957 en est le meilleur témoignage.

Par la diversité de ses participants (Producteurs grainiers, Négociants en semences et engrais, Coopératives sélectionneurs, Hybrideurs, Maraîchers, Pépiniéristes, Fabricants et Représentants de matériels agricoles, Apiculteurs, etc...) tout particulièrement bien adaptés aux exigences modernes et aux progrès considérables qui ont été faits dans le domaine de la vulgarisation et de la technique agricole, la Foire du 17 septembre fait un peu partie de cette fresque provençale qui, s'étendant bien au delà du Rhône, amène chaque année une grande affluence de visiteurs.

Le Comité d'Organiastion, présidé par M. Henri Marien, président de la Caisse de Crédit Agricole d'Aix, assisté de M. Clave, directeur des Services Agricoles des Bouches-du-Rhône, Commissaire général de la Foire, et de nombreuses personnalités du monde agricole, a mis au point le programme de ces trois journées. Parmi les principales manifestations il faut retenir :

17 SEPTEMBRE : *Journée des Semences et Inauguration.* — 11 H. : Visite officielle, placée sous la présidence de M. Haas-Picard, Inspecteur Général de l'Administration en mission extraordinaire, Préfet des Bouches-du-Rhône. — 15 H. 30 : Projection de films de vulgarisation agricole (cinémathèque du Ministère de l'Agriculture).

18 SEPTEMBRE : *Journée de l'Irrigation.* — 10 H. 30 : Salle du Casino Municipal, Conférence de M. le Préfet De Morant, Directeur général de la Société du Canal de Provence et d'aménagement de la région provençale, qui traitera du « Problème de l'eau et de l'aménagement hydraulique régional ». — 15 H. 30 : Présentation d'appareils d'arrosage par aspersion.

19 SEPTEMBRE : *Journée de l'Electrification,* organisée avec le concours de l'Electricité de France. Il y aura ce jour-là dans le stand de l'E. D. F. des causeries permanentes avec projections de films ayant trait à l'électrification rurale.

■

LA DIRECTION DES SERVICES AGRICOLES DE LA GIRONDE communique : L'attention des parents désireux de faire donner à leurs enfants une formation technique agricole est attirée sur les Ecoles du Ministère de l'Agriculture :

— Ecole de Viticulture de La Tour Blanche à Bommes, fonctionnant tout l'hiver, à raison d'une semaine par mois et pendant trois ans.

— Ecole d'Agriculture d'Hiver de Libourne annexée au Lycée, fonctionnant à plein temps pendant cinq mois d'hiver et pendant 2 ans.

Dans ces deux établissements, les élèves âgés de 14 à 18 ans reçoivent un complément d'enseignement général, des éléments d'agriculture, d'arboriculture, viticulture, œnologie et zootechnie.

Des travaux pratiques, visites, voyages d'études complètent les cours donnés par les Ingénieurs des Services agricoles et des Professeurs qualifiés.

Pour l'année scolaire 1959-1960, les inscriptions sont reçues à la Direction des Services Agricoles, 6, Impasse Hustin, à Bordeaux.

■

L'UTILISATION DES INGÉNIEURS DE LA TERRE. — Il fallait pour l'agriculture française 7.480 ingénieurs en 1955 : en 1960 il en faudrait 8.000. Cette statistique a été fournie par M. Jacques Duhamel, maître des requêtes au Conseil d'Etat, qui vient de publier les travaux effectués dans ce domaine par l'ancien Commissariat général à la Pro-

ductivité. Ces ingénieurs travaillant pour le secteur rural ne sont que pour 5.700 diplômés d'Ecoles d'agriculture. Les autres doivent provenir d'une grande école formant des mécaniciens (850), des électriciens (250), des chimistes (550) ou de formation générale (560).

Partie Officielle

NOUVEAU REGIME DU VIN

L'application du décret du 16 mai 1959 a donné lieu à une circulaire des Contributions indirectes (Instruction n° 161 du 17 août 1959). En dépit de sa longueur, il nous a paru nécessaire de reproduire ce texte qui précise, dans les détails, les modalités d'application du nouveau régime du vin.

Le décret n° 59.632 du 16 mai 1959 (*J. O.* du 17, pages 5089 à 5091) réforme le Statut viticole sur de nombreux points.

Ce texte est complété par le décret n° 59.802 du 4 juillet 1959 relatif à l'ouverture de la campagne viticole.

A l'organisation du décret n° 53.977 du 30 septembre 1953, qui était essentiellement caractérisé par l'exclusion temporaire du marché des quantités excédentaires complétées éventuellement par leur destruction partielle et qui laissait la loi de l'offre et de la demande jouer librement pour les quantités nécessaires à l'approvisionnement des marchés intérieur et extérieur, le décret du 16 mai 1959 substitue un nouveau régime qui tend à assurer par d'autres moyens la stabilité des cours à la production. Pour ce faire, ce texte établit un plan triennal, applicable aux campagnes 1959-60, 1960-61 et 1961-62 basé sur les principes posés par le décret n° 57.1017 du 18 septembre 1957 relatif aux conditions d'établissement des prix agricoles.

Ce plan comporte :

1° la fixation d'un prix d'objectif pour la campagne 1961-1962 ;

2° la fixation de prix de campagne intermédiaires ;

3° la fixation de prix d'intervention entre un prix plancher et un prix plafond ;

4° la garantie du prix de campagne à l'intérieur de la fourchette prix plancher-prix plafond, cette garantie étant limitée à un « quantum » correspondant aux seules quantités de vin estimées nécessaires pour assurer l'approvisionnement normal du marché intérieur ;

5° la constitution d'un stock régulateur de 8 millions d'hectolitres par prélèvement sur les vins placés hors du quantum ;

6° la valorisation des parts de récolte situées dans le « hors quantum » grâce à la faculté d'approvisionner l'exportation du vin ou l'industrie du jus de raisin, une compensation quantum-hors quantum étant instituée en faveur des quantités de vins (sauf les vins vinés à plus de 15°) et de moûts du quantum exportés.

Enfin, le décret du 16 mai 1959 marque une nouvelle accentuation de la politique de qualité amorcée par le décret du 30 septembre 1953. C'est ainsi qu'il prescrit la généralisation des prestations viniques à tous les viticulteurs commercialisant tout ou partie de leur récolte, qu'il prohibe formellement la fabrication des piquettes et des vins de sucre, qu'il élève d'un demi-point le degré minimum des vins de pays.

* * *

Après avoir précisé les conséquences de la suppression du blocage et de la distillation obligatoire, la présente instruction commentera les principales dispositions du décret du 16 mai 1959 en insistant plus particulièrement sur celles applicables dès l'ouverture de la prochaine campagne exceptionnellement reportée au 1er octobre 1959 par le décret n° 59-802 du 4 juillet 1959.

TITRE I

SUPPRESSION DU BLOCAGE ET DE LA DISTILLATION OBLIGATOIRE.

La suppression des articles 1er à 12 et 17 du décret du 30 septembre 1953 et des textes qui les ont complétés ou modifiés (art. 10 de la loi n° 53-1312 du 31 décembre 1953 : art. 3, 6 à 8 du décret n° 54-956 du 14 septembre 1954 : art. 13 de la loi du 12 février 1955 ; art. 3, 4 et 15 du décret n° 55-671 du 20 mai 1955 : loi du 2 août 1957) rend caduques toutes les dispositions en vigueur, relatives au blocage prévisionnel, à la distillation prévisionnelle, au blocage définitif et à la distillation obligatoire.

Désormais, on n'effectuera donc plus ni décompte de blocage, ni calcul de prestations d'alcool de vin. De même on ne tiendra plus compte des blocages qui étaient suivis au verso des déclarations de récolte. Mais, bien entendu, la livraison des quantités d'alcool de vin qui resteraient encore dues au titre des récoltes 1956 et antérieures devra être poursuivie.

Excédents de livraisons prévisionnelles par rapport aux prestations définitives.

Certains viticulteurs restent encore titulaires de crédits d'alcool ou de compensation provenant soit de livraisons d'alcool, soit de livraisons de moûts à des élaborateurs de jus de fruits, ou de vins à des vinai-

griers faites au titre de la distillation prévisionnelle des récoltes de 1955 et de 1956 et dépassant les prestations définitives des mêmes récoltes.

Par ailleurs, à la suite des dispositions bienveillantes accordées aux sinistrés de 1955, par la note autographiée n° 1103 du 8 mars 1957 d'autres récoltants sont titulaires de crédits qui, comme ceux visés à l'alinéa précédent, restaient acquis à leurs bénéficiaires et ne pouvaient s'imputer que sur des prestations d'alcool de vin de récoltes ultérieures.

La suppression de la distillation obligatoire interdisant ce mode de liquidation, les intéressés pourront utiliser leurs crédits dans des conditions qui seront fixées ultérieurement.

* * *

Les articles 13 et 14 du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 n'étant pas abrogés, les dispositions en vigueur concernant les engagements décennaux de non-replantation et la redevance sur les hauts rendements conservent en principe leur valeur. Toutefois, en raison de leur connexité avec le blocage et la distillation obligatoire, elles se trouvent en fait affectées en tout ou partie par la suppression de ces deux charges.

Engagements décennaux de non-replantation.

La suppression de la distillation obligatoire fait perdre aux souscripteurs de ces engagements l'avantage que leur conférait l'article 13 du décret du 30 septembre 1953. Aussi, les intéressés ont-ils demandé à être déliés de leur engagement.

Une instruction ultérieure fera connaître la suite réservée à cette requête.

Redevance sur les hauts rendements.

La suppression du blocage entraîne l'inapplication de la redevance, laquelle, aux termes de l'article 14 du décret précité, était exigible, en effet, des seuls exploitants assujettis au blocage définitif ayant récolté plus de 100 hectolitres à l'hectare.

La redevance sur les hauts rendements ne pourra donc plus désormais être perçue. Mais, bien entendu, l'encaissement des restes à recouvrer devra être poursuivi par tous moyens de droit.

Titre II

ORGANISATION DU MARCHÉ.

Le marché du vin est désormais organisé suivant le plan établi par le décret n° 59-632 du 16 mai 1959 dont les dispositions sont applicables en Métropole et dans les départements Algériens.

Ce plan, dont la durée est limitée aux trois prochaines campagnes, 1959-60, 1960-61 et 1961-62, comporte la fixation pour chacune d'elles

d'un prix qui devra se rapprocher par paliers d'un prix d'objectif fixé pour la récolte 1961. Il garantit aux producteurs l'application des prix de campagne dans la limite d'une fourchette entre le prix minimum et un prix maximum qui ne peut être respectivement inférieur ou supérieur de plus de 8 % au prix de campagne. Cette garantie est réservée aux seules quantités de vin estimées nécessaires pour l'approvisionnement du marché et dénommées « quantum » ; elle est assurée par un système d'échelonnement des sorties de la propriété. Le surplus de la production est placé hors quantum : il peut être utilisé pour constituer un stock régulateur d'un volume maximum de 8 millions d'hectolitres destiné à pallier les conséquences des variations de la récolte d'une année sur l'autre et pour approvisionner le négoce exportateur, l'industrie des jus de raisin et la distillerie.

Chapitre Premier. — Prix du vin.

Section I. — *Prix d'objectif pour 1961.*

Pris en application de l'article 2 du décret n° 59-632 du 16 mai 1959, le décret n° 59-633 du même jour *fixe à 480 francs le degré-hectolitre le prix d'objectif du vin* à la production pour la campagne 1961-1962. Ce prix s'entend pour un vin rouge de consommation courante de 10 degrés, loyal et marchand.

Section II. — *Prix du vin pour la récolte 1959.*

A. — Prix de campagne.

Pris en application du deuxième alinéa de l'article 3 du décret n° 59-632 qui déroge au principe posé par l'article 2 du même texte et selon lequel le prix de campagne doit être fixé, pour chaque récolte, avant le 15 octobre, par un décret pris sur avis de l'Institut des Vins de consommation courante agissant en qualité de Comité National Interprofessionnel des Vins de consommation courante, le décret n° 59-634 du 16 mai 1959 fixe en son article premier *le prix de campagne pour la récolte 1959 à 525 francs le degré-hectolitre.*

B. — Prix d'intervention.

Aux termes de l'article 2 du décret n° 59-634 précité, *les prix d'intervention pour la récolte de 1959 s'établissent respectivement à 483 francs pour le prix minimum et à 567 francs pour le prix maximum,* ce qui correspond au pourcentage maximum de 8 % prévu par l'article 2 du décret n° 59-632.

C. — Répartition de la récolte : quantum et hors quantum.

Dans la nouvelle organisation, chaque récolte est divisée en deux parts d'importance variable et dont chacune a une destination bien précise : la première appelée *quantum* est librement commercialisable ; la seconde, dite *hors quantum*, ne peut, par contre, sortir de la propriété que si elle est expédiée à l'exportation ou à des élaborations de jus de raisin ou à la distillation.

Quantum. — C'est à cette partie de la récolte qu'est garantie l'application des prix définis aux paragraphes A. et B. ci-dessus.

Son importance sera fixée par un décret qui, pour la récolte 1959, devra être pris avant le 15 octobre prochain. Il devra correspondre aux quantités de vin estimées nécessaires pour assurer l'approvisionnement normal du marché et satisfaire notamment les besoins de la consommation en nature, de la production des eaux-de-vie à appellation contrôlée ainsi que des diverses utilisations industrielles, à l'exception toutefois des besoins de l'industrie du jus de raisin, assurées en effet par le hors quantum (art. 16 du décret n° 59-632).

Le quantum national sera réparti entre les récoltants dans les conditions qui seront fixées par un décret qui devra être pris pour la prochaine récolte avant le 1er janvier 1960 (art. 5 du décret précité).

Hors quantum. — Aux quantités placées hors quantum par le décret susvisé à l'alinéa précédent, s'ajoutent d'une part les productions obtenues au delà d'un rendement de 100 hectolitres à l'hectare (art. 5 précité), d'autre part, la partie déclassée, comme excédant le rendement maximum, des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou du label syndical des vins délimités de qualité supérieure (art. 13 du décret n° 59-632).

Chapitre II. — Possibilités d'expédition.

Section I. — *Ouverture de la campagne 1959-1960.*

Pour la campagne 1959-1960 le décret n° 59-802 du 4 juillet 1959 a fixé exceptionnellement au 1er octobre 1959 la date d'ouverture de la campagne ; la déclaration des stocks restant dans les caves des récoltants demeure néanmoins fixée au 1er septembre.

Pratiquement, le report de l'ouverture de la campagne ne s'applique qu'à la libération de la première fraction de la récolte. Le texte précité prévoit à cet égard que les dispositions de l'article 4 du décret du 16 mai 1959 qui fixe les possibilités de commercialisation des vins entre l'ouverture de la campagne et le 1er janvier ne s'appliqueront pour la campagne 1959-1960 qu'à partir du 1er octobre. Il s'ensuit que les vins de la récolte 1959-1960 ne pourront être commercialisés dans les limites fixées par l'article 4 susvisé, avant le 1er octobre 1959.

En fait, cette mesure destinée à contribuer à l'obtention du prix garanti ne vise que les vins du quantum. Elle ne concerne pas les vins placés hors quantum, qui sont exclus du bénéfice des prix garantis et doivent recevoir d'autres destinations que les vins à quantum.

De plus, le report au 1er octobre de l'ouverture de la campagne 1959-1960 n'est également pas applicable aux vins et moûts bénéficiant des dérogations aux limitations de sorties édictées par l'article 4 du décret du 16 mai 1959, dérogations qui ont dû être prévues dans la présente instruction notamment pour assurer l'approvisionnement de certains utilisateurs (Section II - § C.).

Pour les vins du hors quantum ainsi que pour les vins et moûts bénéficiant des dérogations susvisées, les possibilités de sortie restent donc fixées au 1er septembre.

En outre, il va sans dire qu'il en est de même pour les lies et les vins de presse envoyés en distillerie.

Section II. — *Commercialisation du quantum.*

Sauf les dérogations qui ont dû être prévues, ainsi qu'il est dit ci-dessus, les vins du quantum peuvent être expédiés dans les conditions suivantes :

— dès le début de la campagne, c'est-à-dire exceptionnellement pour la campagne 1959-1960 dès le 1er octobre (décret du 4 juillet 1959), une fraction de la récolte est libérée automatiquement ;

— à partir du 1er janvier de l'année qui suit la récolte, le solde est libéré tous les deux mois par tranches égales si les cours à la production — constatés selon les modalités prévues à l'article 11 du décret — se maintiennent entre le prix minimum et le prix maximum (soit respectivement 483 fr. et 567 fr. pour la récolte 1959).

En cas de franchissement de l'un ou l'autre de ces paliers, un système est prévu pour différer la libération des tranches ou retirer temporairement des vins du quantum lorsque le prix minimum n'est pas atteint et pour avancer les tranches, voire les appeler toutes si, au contraire, les cours excèdent le prix maximum.

A. — Libération d'une première fraction de la récolte.

Les possibilités d'expédition au titre de cette fraction sont déterminées par l'article 4 du décret n° 59-632 du 16 mai 1959.

En vertu dudit article, tout viticulteur ne peut jusqu'au 1er janvier de l'année suivant la récolte commercialiser une quantité de vin supérieure à 15 hectolitres par hectare de vigne en production, sans que, toutefois, cette quantité puisse excéder le tiers de la récolte ; par ailleurs, chaque exploitation peut commercialiser au minimum 30 hectolitres.

Sont exclus de cette mesure :

a) les vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dont la commercialisation fait l'objet de règles particulières au début de chaque campagne (art. 13 du décret précité), auxquels il y a lieu d'assimiler les vins bénéficiant de l'appellation régionale « vins d'Alsace » ;

b) les vins destinés à la production d'eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée Cognac et Armagnac et effectivement réservés à cet usage ;

— ces deux catégories n'étant pas soumises aux règles concernant l'expédition de la propriété des vins du quantum.

c) les quantités *déclassées* pour avoir été produites en sus du rendement limite des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou du label syndical des vins délimités de qualité supérieure, *ces quantités se trouvant placées dans le hors quantum*.

Tous les vins de consommation courante, qu'il s'agisse de vins de pays ou de vins à appellation simple, exception faite des vins d'Alsace,

et quelle que soit la forme sous laquelle ils se présentent (vendanges, moûts, vins bourrus ou vins faits) ainsi que tous les vins délimités de qualité supérieure peuvent donc être expédiés au début de la campagne dans les limites sus-indiquées. Il en est de même pour les vins nobles qui seraient déclassés pour toute autre cause que pour dépassement du rendement limite et qui tombent dans le régime des vins de consommation courante.

(à suivre).

BIBLIOGRAPHIE

MALADIES ET PARASITES DE LA VIGNE, par J. LAFON et P. COUILLAUD, Station Viticole de Cognac, avec la collaboration de R. HUDE, du Service de la Protection des Végétaux. — Tome I : MALADIES CRYPTOGAMIQUES.

Cet ouvrage, très abondamment illustré et dont l'impression particulièrement soignée a été réalisée sur papier de qualité, est paru en 1955 et a été réédité en 1959.

Le développement de certaines techniques de lutte nécessitait en effet une mise au point et l'incidence économique de la défense contre les maladies et parasites est aussi importante que celle des soins culturaux. Il existe certes divers ouvrages de physiologie et pathologie végétales, mais la plupart sont écrits à l'usage des spécialistes. Les livres plus pratiques sont généralement anciens et très résumés.

L'ouvrage présenté réunit à l'intention des viticulteurs tout ce qui a trait aux nombreux parasites de la vigne, classés et étudiés méthodiquement. Il a été rédigé d'une manière claire et simple, pour les praticiens, en écartant le plus possible les termes et digressions purement scientifiques.

Chaque chapitre comporte une description détaillée de la maladie, illustrée de clichés placés dans le texte. L'étude des causes est faite avec précision et les moyens techniques de lutte sont indiqués, ainsi que les produits à utiliser.

Les divers problèmes sont envisagés le plus possible sous leur aspect pratique.

Un tableau de reconnaissance des maladies et parasites d'une lecture aisée permet de déterminer les responsables des dégâts causés ; cette délicate opération étant grandement facilitée, comme le signale M. l'Inspecteur général BRACONNIER, par le fait « que l'abondante illustration dont disposaient les auteurs leur a permis d'agrémenter le livre et de fournir de multiples précisions, bien supérieures souvent à la plus méticuleuse des descriptions ». En outre, le livre comporte 30 pages rassemblant plus de 800 références bibliographiques classées par nature de parasite, ce qui lui confère une valeur documentaire.

L'intérêt de cet ouvrage a été mis en relief par les divers articles publiés à son sujet dans les revues agricoles et par son succès auprès des viticulteurs. Il reste recommandable aussi bien pour les praticiens que pour les bibliothèques scientifiques agricoles.

Dans la nouvelle édition, tous les chapitres ont été revus et mis à jour. Des compléments ont été apportés. Les chapitres concernant les nouveaux fongicides, insecticides et la pulvérisation à faible débit ont été entièrement refaits.

Le plan est le suivant :

Tome I : MALADIES CRYPTOGAMIQUES : Mildiou, Oïdium, Black-Rot, Excoriose, Brenner, Rot blanc, Esca, etc...

Matériel de traitement — Fongicides — Tableau des compatibilités — Stations d'avertissements, Stations de recherches, Direction des Services agricoles — Bibliographie.

En préparation :

Tome II : PARASITES ANIMAUX : Vers de la grappe, Cochenilles, Araignées rouges, Phylloxéra, Pyrale, Altise, etc...

Parasites divers — Maladies non parasitaires : Chlorose, Rougeau, Flavescence, Brunissure, Coulure, Carences, etc... — Accidents : Sécheresse, Gelée, Grêle, Salant, Hormones, etc... — Insecticides — Bibliographie.

Un ouvrage format 16 × 24 comportant 212 pages, illustrées de 102 figures : 1.200 francs. Franco par la poste : 1.290 fr. — MM. J.B. Baillière et Fils, éditeurs, 19, rue Hautefeuille, Paris (VI^me^). Chèques Postaux : Paris 202.

BULLETIN COMMERCIAL

—

Cours des Denrées agricoles

Céréales. — Vendeurs et acheteurs s'observent en raison de la sécheresse du mois précédent. Les acheteurs ne veulent pas ratifier les prix demandés.

Sur le *plan international* les professionnels estiment que l'ONIC a exporté plus de 150.000 tonnes de blé. On escompte même dans l'avenir un léger excédent des exportations. La plupart des ventes ont été faites à l'Allemagne. Sur les autres places internationales l'activité est nulle car l'Amérique du Nord, l'Angleterre et la Belgique sont de sérieux concurrents.

Sur le *plan intérieur*, l'orge de brasserie se vend 35 fr. 50 avec prime de qualité et frais de chargement. L'orge de mouture est difficile à

vendre. Les avoines blanche et jaune sont cotées 29-29 fr. 50 ; noire de Moyencourt, 29,50 en 52 kilos. Le son gros 26,50-27 fr. ; le fin, 28-28 fr. 50.

Les graines fourragères. — Le marché est très calme. Beaucoup d'offres de trèfle violet. Belle qualité : trèfle violet Nord-Centre choix, 24.500-25.000 fr. ; trèfle violet nature, 22-23.000 fr. — Luzerne Nord-Centre, 27.500 fr. ; Sainfoin double, 6,500 fr. ; Vesces d'hiver, 6.500-7.500 fr. ; Vesces de printemps, 6.000 fr. ; Ray grass, 14.500 fr. ; Lotier, 36.000 fr.

Les pailles sont recherchées, les prix restent soutenus. Paille de blé, 4.000 fr. (Nord), 2.500 (Indre) ; paille d'avoine de 3.800 (Nord) à 2.500 (Cher) ; paille d'orge, 4.000 (Nord) à 2.400 (Indre) ; paille de seigle, 3.500 (Marne).

Pour ce qui est des fourrages, on observe moins de demandes. Luzerne en balles, 1re coupe, Beauce, 11.500 fr. ; en balles, 11.000 fr. ; 2me coupe, en balles, 12.500 ; en bottes, 11.500. Foins du Sud-Est, 9.000 à 9.500 fr. ; de la Crau, 11-12.000 fr.

Les légumes secs : pas de transactions. Les professionnels s'attendent à une taxation.

Les pommes de terre. — Le marché est stabilisé. Bintje 35 mm. Nord, 21 fr. 50 logées ; Aisne, 22 fr. rendues Paris par camion ; Somme, 21 fr. 50 ; Bretagne, 20 logées ; 26 grosses triées ; Belle de Fontenay, 31 ; Bretagne, Loiret, 32-33 fr.

En oignons les offres sont plus importantes que les demandes. Auxonne 27 fr. logées ; Cavaillon 18, gros, 20 tout venant. Poitou, 31-32 ; Alsace, 26-28. Importation d'Italie, 28, frontière Modane.

Les fruits sont moyennement offerts car les arrivages progressifs de raisins ont tassé les prix. Les pêches du Midi se vendent 80 fr., 130-150 fr. le kilo suivant variétés et qualité. Les prunes sont cotées de 45 à 100 fr. Les poires William et Guyot se vendent de 70 à 110 fr. Les raisins du Midi de 60 à 100 fr. Le Chasselas du Midi, de 90 à 120 fr. Les Muscats de 125 à 110 fr.

PERSPECTIVES DU MARCHÉ DE LA VIANDE :

Le marché est largement approvisionné en *gros bovins,* ce qui a provoqué à nouveau de légères baisses de 5 à 10 fr. par kilo dans toutes les catégories.

Pour les veaux la position des vendeurs était plus facile, car le marché a reçu pendant plusieurs semaines des arrivages modérés. Les très bons veaux (extra) ont obtenu même de meilleurs prix.

Moutons. — Arrivages importants. Disponibilités réelles. Consommation un peu défaillante. La baisse a donc atteint de 10 à 30 fr. par kilo net et ce sont les très beaux lots qui ont été les plus touchés.

Porcs. — Les apports sont très moyens, et malgré cela la consommation ne parvient pas à les absorber. Il y a donc eu des baisses de prix (5 à 8 fr. ont été concédés par les vendeurs).

Les prix pour l'ensemble ont été les suivants :

Bœufs — au kilo vif : 232-250 fr. — Taureau, 206-215 fr., marchandise extra. En 1re qualité, de 187 à 218 fr. ; en 2me et 3me qualité, de 129 à 187 fr. Bœufs, vaches maigres, de 129 à 149 fr.

Veaux extra, 342 à 384 fr. ; 1re, 2me et 3me qualités, 200 à 275 fr. Veaux exceptionnels, 372 à 384 fr.

Moutons. — Agneaux Southdown Ile-de-France provenant de croisement continu (15 à 18 kilos), 290 à 345 fr. ; 1re, 2me et 3me qualités, 135 à 279 fr., toujours au kilo vif. Moutons, brebis, béliers maigres, de 70 à 125 fr. kilo vif.

Porc. — Porcs maigres, 245 à 250 fr. kilo vif ; porcs de 90 à 100 kilos, 238-245 fr. ; porcs épais, gras et lourds, 232-338 fr. ; porcs légers, moins de 80 kilos, 200 à 225 fr. Coches, 190 à 210 fr. Verrats, 65 à 85 fr.

MARCHÉ DES VINS

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (5). Vins rouges de 9°5 à 11°, 475 à 470. Vins de Corbières et du Minervois, 10°5 à 11°5. 470 à 475. — Lézignan-Corbières (2). V.C.C. 9°5 à 11°, 475 à 470 ; Corbières 10 à 12°, 470 à 480 ; Hautes-Corbières, 12° et au-dessus, 500 ; Minervois, 10 à 11°, 470. — Narbonne (3). V.C.C. 9 à 10°5, 480 à 465 ; 11 à 12°, 470 à 480 suivant délais de retiraison.

Gard. — Nîmes (7). Rouges 9 à 11°, 480 à 470.

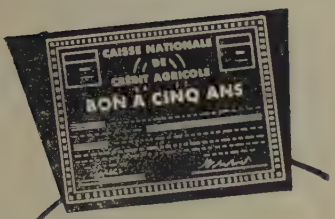
Hérault. — Béziers (4). Vins rouges 10 à 11°, 470 à 480. Rosés et Blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S., moyenne signalée, vins de 10°, 470. — Montpellier (8). 9°5 à 11°, 475 à 465. C. S. 472. — Sète (9). Vins de pays, 9°5 à 11°, 475 à 465. Vins d'Algérie, récolte 1958, rouges : Alger 11 à 13°, 615 à 595 ; Oran, 12 à 13°9, 610 à 600 ; 14° et plus, 610 et plus. Tunis, 11 à 13°9, pas d'affaires. Vins d'Algérie blancs, 10 francs en sus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (7). Insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S. des vins de 10°, néant.

ALGÉRIE. — *Alger* (9). 11°, 540 à 535. Situation stationnaire car les transactions sont réduites sur les vins vieux.

Oran (9). Derniers cours connus, 550 à 545 suivant degré.

Imprimerie Paul Déhan — Montpellier



Un placement simple : les

BONS A 5 ANS

de la CAISSE NATIONALE de CRÉDIT AGRICOLE à intérêt annuel de 5,50 %

AUJOURD'HUI, si vous versez 89.000 Frs (ou 890 N.F.).

DANS 5 ANS : contre présentation du bon souscrit vous toucherez 116.500 Frs (ou 1.165 N.F.).

ENTRE-TEMPS : ni démarche, ni formalité à accomplir.

POMMIERS - PÊCHERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 81.0934 AVIGNON

REVÊTEMENT TECHNIQUE DE L'INDUSTRIE VINICOLE

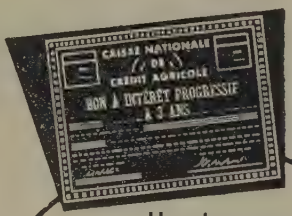
PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE

Chemin des Barques — MONTPELLIER



Un placement qui s'adaptera à vos exigences : les

BONS A 3 ANS

à intérêt progressif

de la CAISSE NATIONALE de CRÉDIT AGRICOLE

remboursables à vue

à partir du 6e mois

En souscrivant vous vous engagez pour 6 mois, mais vous pourrez prolonger votre placement sans formalité : le taux de l'intérêt annuel s'élève progressivement de 2,50 % pour un placement limité à 6 mois à 4,25 % pour un placement durant 3 ans.

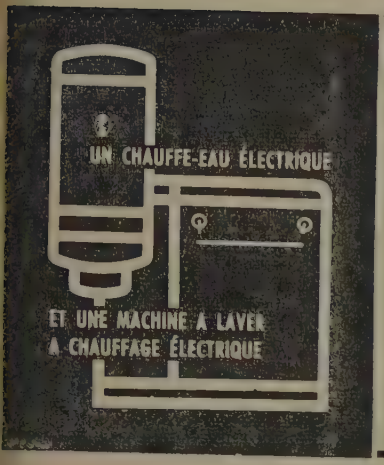
BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

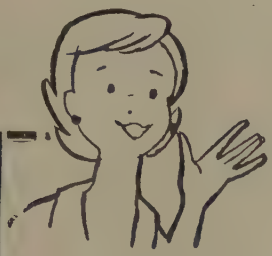
SEMAINE DU 23 AU 29 AOUT 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.
ANGERS	23	15	«	27	14	«	26	15	«	29	17	«	29	19	«	28	13	«	29	13	«
COGNAC	25	13	«	26	15	«	29	17	«	29	17	«	32	18	«	31	18	«	30	15	«
BORDEAUX	23	11	2	25	16	«	28	17	«	29	16	«	30	17	«	30	18	«	30	16	«
TOURS	23	12	«	26	14	«	27	14	«	29	19	«	30	19	«	28	14	«	29	14	«
CLERMONT-FER	22	12	«	22	14	«	27	16	«	28	14	«	29	15	«	25	15	P	28	9	«
TOULOUSE	22	14	P	23	17	«	27	16	27	27	15	«	28	15	«	30	14	«	29	15	«
PERPIGNAN	25	18	«	24	20	«	26	22	P	29	18	1	28	17	«	30	18	«	30	19	P
MONTPELLIER	26	16	«	25	17	«	27	18	P	28	17	«	29	16	«	26	16	«	27	17	«
REIMS	24	11	P	17	16	«	27	15	«	28	15	«	30	14	«	25	9	«	26	8	«
STRASBOURG	24	17	1	26	17	«	29	16	«	30	19	«	30	18	«	24	12	«	26	12	«
DIJON	22	16	«	25	18	«	30	19	«	31	20	«	32	20	«	29	15	«	29	15	«
NICE	23	17	7	27	17	P	25	20	P	27	19	«	27	20	«	26	18	«	25	19	«
AJACCIO	30	17	P	27	16	52	24	18	2	28	16	P	29	16	«	28	16	«	26	18	«

SEMAINE DU 30 AOUT AU 5 SEPTEMBRE 1959

ANGERS	23	11	«	23	10	«	23	9	«	24	11	«	25	11	«	25	10	«	25	12	«
COGNAC	26	13	«	24	12	«	24	11	«	26	12	«	27	10	«	26	11	«	28	15	«
BORDEAUX	29	13	«	24	11	«	24	8	«	24	14	3	24	11	P	26	11	«	26	18	P
TOURS	23	11	«	22	10	«	23	10	«	23	11	«	23	11	«	25	10	«	25	13	«
CLERMONT-FER	24	9	«	22	7	P	22	4	«	23	13	«	20	14	11	21	12	«	23	14	2
TOULOUSE	29	18	2	29	19	P	25	12	«	22	16	P	21	15	6	23	13	«	23	16	23
PERPIGNAN	31	19	2	29	19	«	26	18	1	21	18	11	18	16	19	23	16	26	24	16	1
MONTPELLIER	30	18	«	26	14	«	25	13	«	20	16	21	18	15	7	21	14	1	22	16	8
REIMS	20	8	«	21	7	«	22	4	«	22	6	«	24	4	«	23	12	«	25	7	«
STRASBOURG	21	8	«	20	7	«	21	8	«	21	8	«	23	10	«	23	9	«	25	10	«
DIJON	24	11	«	22	10	«	22	10	«	23	11	«	24	13	2	16	12	1	24	14	«
NICE	26	20	«	25	18	«	25	18	«	24	16	3	22	16	5	23	15	«	23	18	P
AJACCIO	26	16	«	25	15	«	26	15	«	27	19	P	25	17	17	26	16	«	27	17	9





Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

57 CE 09

DU PONT

REG. U.S. PAT. OFF.

E.I. DU PONT DE NEMOURS & Co.

WILMINGTON - 98 - DEL. - U.S.A.

THROUGH CHEMISTRY BETTER THINGS FOR BETTER LIVING

LA PLUS SOLIDE EXPÉRIENCE DES TRAITEMENTS MODERNES

KARMEX Désherbant des vignes.
DEENATE DDT contre les vers de la grappe.
*DOWPON Destruction du chiendent et des roseaux.
NU-GREEN Azote foliaire pour vignes.
SPREADER-STICKER Mouillant adhésif.

*Produits de la DOW Chemicals Compagny à Midland (USA)

AGENT GÉNÉRAL

S. E. P. P. I. C.

70, Champs-Élysées

PARIS-8e - Tél. BAL. 61-25

Fruits et légumes

avec le

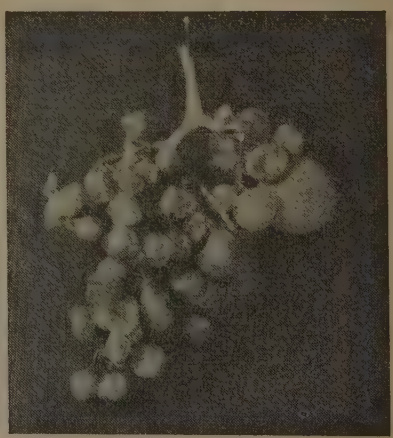
SULFATE DE POTASSE

PRODUITS DE QUALITÉ
VENTE ASSURÉE

Pour lutter
contre la carence en bore
de la vigne

LE BORE, ALIMENT DE LA PLANTE
BORACINE

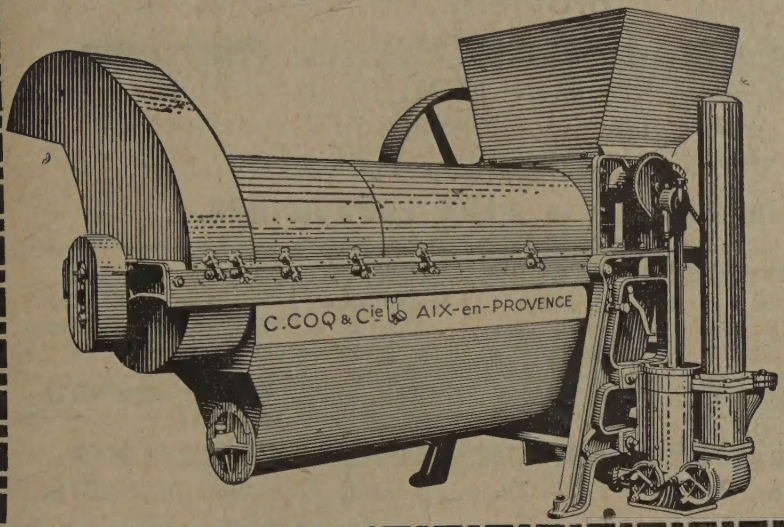
BORAX FRANÇAIS
8, rue de Lorraine - St-GERMAIN-en-LAYE (S.-&-O.)



C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc..

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulograppe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

Complète avec filtre, tuyau de caoutchouc 2 m, tube plastique rigide 100 cms, bonde, bec verseur
15.085 frs T.T.C.

POUR VOS VINS

et tous liquides en général

LA POMPE A MAIN SIREC

100 % Rilsan

transvase 1500 litres/H

ASPIRANTE
REFOULANTE
AUTO-AMORCEUSE
ROTATIVE
GARANTIE

Demandez une démonstration à votre marchand habituel.
Documentation sur simple demande à :

S.I.R.E.C
3, pl. Jean Bureau
Meaux (S. Marne)

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix

la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VI^e^) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES AGRICOLE & VITICOLE

Montpellier

Villefranche-sur-Saône

Une Nouveauté Sensationnelle !

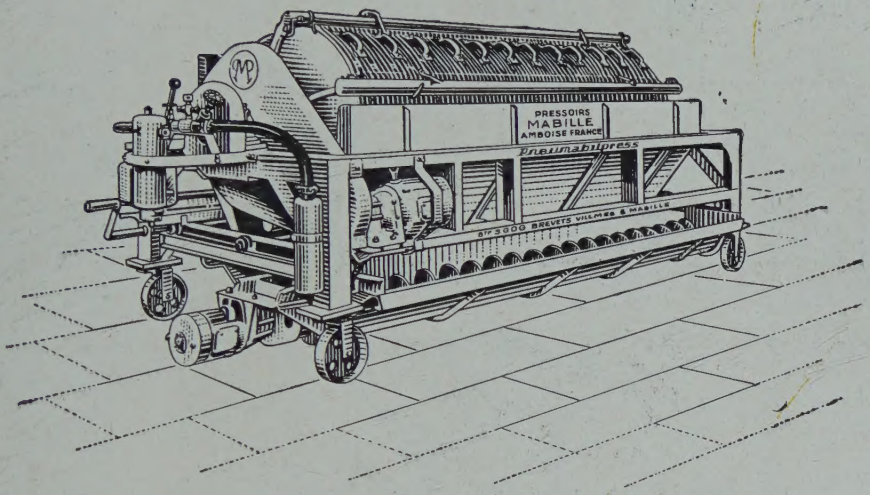
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

" PRESSOIRS MABILLE "

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX

AG. RHODANIENNE - LYON